

wynTube

wynTube FRUCTAL

Wine Yeast Nutrient in miniTubes™:

Integrador orgánico para aromas "de primera"

WYNTUBE: LA NUTRICIÓN EN MINITUBES

Hemos aplicado la conocida tecnología miniTubes™ a los integradores para levaduras. Con la gama wynTube (Wine Yeast Nutrient in miniTubes) el objetivo SIN POLVO ...SIN SUCIEDAD...SIN DESPERDICIO ...se ha conseguido también con los activadores de fermentación.

APLICACIONES

wynTube Fructal es el nuevo integrador dedicado a las vinificaciones en las que se busca la máxima expresión frutal por parte de las levaduras.

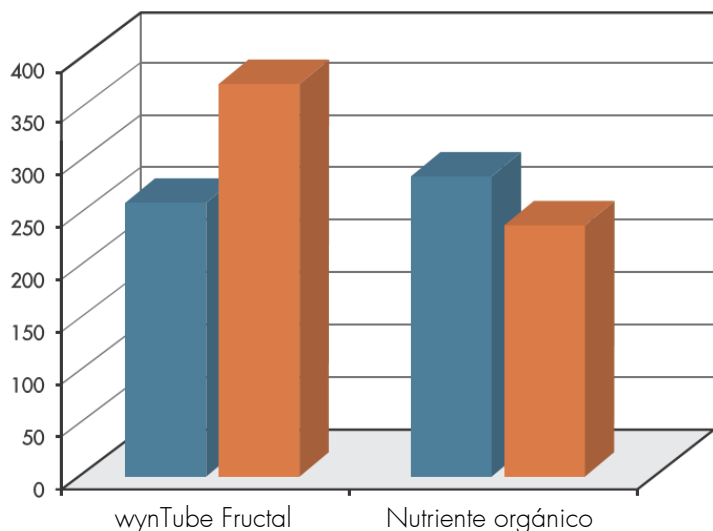
wynTube Fructal aporta exclusivamente nitrógeno complejo y la composición es particularmente rica en aminoácidos que favorecen la producción de notas frutales y tropicales. La combinación con cepas de levadura como Fervens Trebby y Fervens Fragrance, Lalvin 4600, Lalvin 71B y Lalvin RBS da resultados aromáticamente complejos e interesantes.

Se reduce la presencia de riboflavina (precursor del "gusto a luz") y de los aminoácidos difíciles de asimilar o que incrementan la producción de compuestos indeseables (ej.: prolina, metionina, arginina).

Incluso cuando no existe una necesidad real de nitrógeno por parte de la levadura, wynTube Fructal con su equilibrado contenido en aminoácidos exalta la calidad organoléptica general del vino y es responsable de la sensación "táctil" de plenitud en boca.

La presencia contemporáneamente de vitaminas, esteroides y ácidos grasos insaturados, asegura a la levadura una cinética fermentativa óptima incluso con graduaciones alcohólicas bastante elevadas. Gracias al nitrógeno orgánico, wynTube Fructal da excelentes resultados incluso cuando se utiliza a 1/3 de la FA, en combinación con una aireación del mosto-vino.

wynTube Fructal, como todos los nutrientes a base exclusivamente de nitrógeno orgánico, aporta cantidades de NFA limitadas, por tanto en el caso de mostos particularmente carentes se recomienda una posterior suplementación, por ej. con Poliattivante F o con wynTube Alert si se quiere controlar también la microflora indígena.



Producción de alcoholes superiores y β-feniletanol. wynTube Fructal (30 g/hl) estimula la síntesis de β-feniletanol (rosa) con respecto a la síntesis de los otros alcoholes superiores (aromas herbáceos).

■ Alcoholes superiores totales (mg/l)
 ■ β-feniletanol x10 (mg/l)

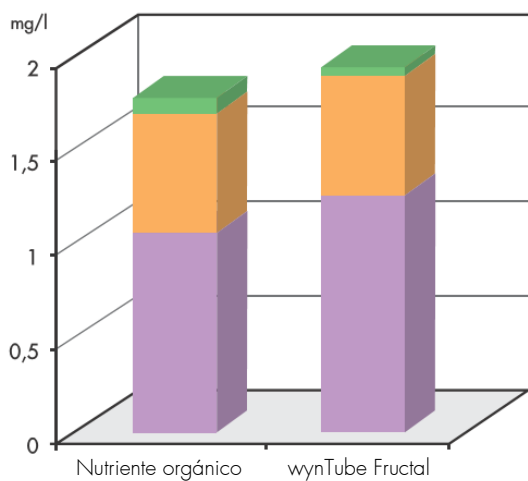
DOSIS Y MODO DE EMPLEO

En fermentación y segunda fermentación 15-40 g/hl.

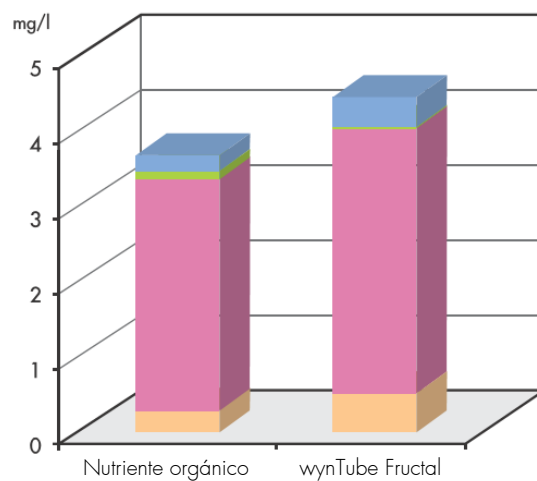
Dispersar el producto por completo en un poco de agua, mosto o vino y añadir a la masa a tratar.

ENVASES

Envases de 2 kg y bolsas de 10 kg.



■ Octanoato de etilo (piña) ■ Hexanoato de etilo (manzana) ■ Acetato de β-feniletilo ■ Acetato de isoamilo
 ■ Decanoato de etilo (albaricoque)



Producción de ésteres de etilo y acetatos (afutado simple y fruta tropical). wynTube Fructal (30 g/hl) estimula la síntesis de las dos familias aromáticas.